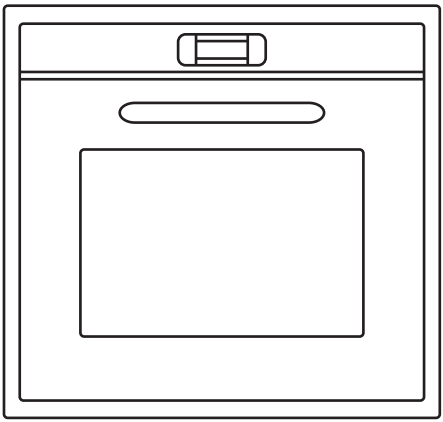
# F60CONXT
# F60PROXT

Specifiche tecniche

Feature List



BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALY

**WWW.BERTAZZONI.COM**

## FROM THE DESK OF THE PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni product,

Our company brings to homeowners around the world beautiful, high-performance kitchen appliances, which make their dreams come true.

We marry the finest Italian craftsmanship with technical precision using state-of-the-art manufacturing, which give our customers peace of mind.

Our brand elevates food – preparing it, sharing it, enjoying it – to a new dimension where taste, fun, and lifestyle - the values of our land - come together.

We have built this company with the unique passion and dedication of family entrepreneurship. Our fathers handed it to us. Our children will inherit it. It's in our minds, our hearts, our soul.

Since 1882 our name is on the products we build. We are proud – and at the same time humbled – by our heritage. This company is Bertazzoni. We are Bertazzoni. And we vow to continue building this great enterprise into the future.

## DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile proprietario di un prodotto Bertazzoni,

Abbiamo costruito un'impresa che porta nelle case di tutto il mondo prodotti con altissime prestazioni, il meglio del Design italiano, con sicurezza e rispetto per l'ambiente.

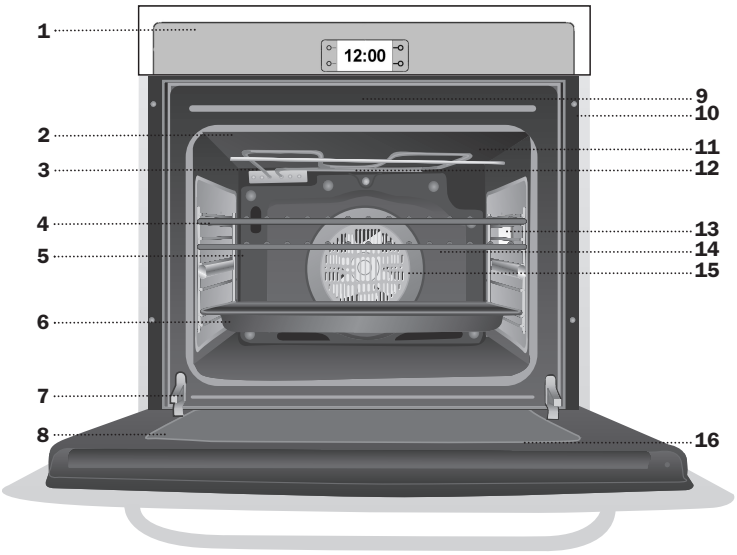
Abbiamo costruito un'impresa che eleva la preparazione e la condivisione della buona cucina ad una nuova dimensione, dove il gusto, il saper vivere ed i valori della nostra terra sono portati a fattor comune.

Abbiamo costruito questa impresa con la passione personale, la serietà e la dedizione dell'imprenditorialità familiare. I nostri padri ce l'hanno trasmessa, i nostri figli, speriamo con personale merito, la porteranno ancor più in alto. E' nelle nostre menti, nel nostro cuore, nella nostra anima.

Dal 1882 il nostro nome è sui prodotti che costruiamo, siamo orgogliosi ed allo stesso tempo consapevoli della responsabilità che la nostra tradizione comporta. Questa azienda è Bertazzoni. Ci impegniamo per la continuazione di questa grande impresa nel futuro.

Grazie!

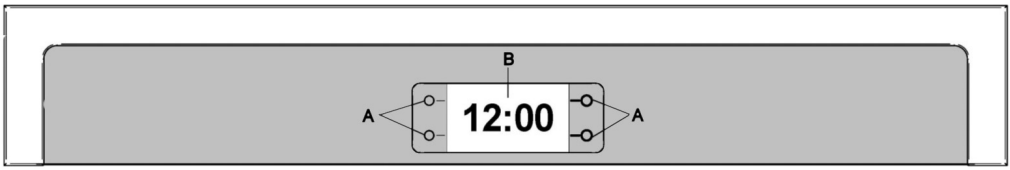
## F60CONXT / F60PROXT



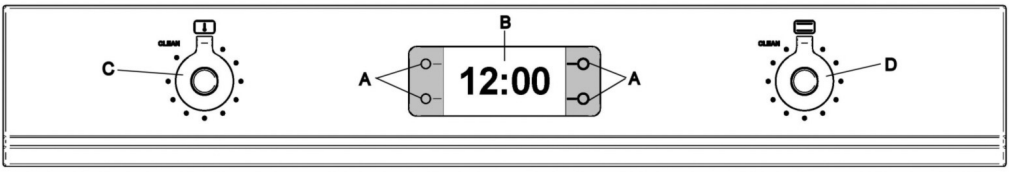

**1** Pannello di comando
**2** Guarnizione
**3** Resistenza del grill
**4** Supporto cromato + Guide di scorrimento
**5** Griglia
**6** Vassoio per pasticceria
**7** Cerniera
**8** Sportello
**9** Uscita dell'aria di raffreddamento
**10** Fissaggio al mobile
**11** Schermo del grill
**12** Uscita dei fumi
**13** Lampada laterale
**14** Pannello posteriore
**15** Ventola
**16** Vetro interno di grandi dimensioni

## Pannello di comando

FX60CONXT




FX60PROXT




**A** Aree touch control

**B** Display LCD

**C** Manopola temperature

**D** Manopola modalità di cottura

## UTILIZZO DEL DISPLAY LCD

### ACCENSIONE

Per poter accendere il display LCD attendere 1 minuto dal collegamento dell'alimentazione.

Per attivare il display:

FORNI SERIE DESIGN (MODELLI CON)

Toccare per 2 secondi una delle aree touch control (A). Sul display appariranno le seguenti icone:

Timer — Impostazioni

Luce — Accensione

Dopo aver attivato il display, ogni menu visualizzerà le icone necessarie per la navigazione e la programmazione accanto alle aree touch control.

Dopo 1 minuto di inattività il display passerà in modalità stand-by per ridurre i costi di elettricità e le aree touch control si spegneranno. Toccare un'area di controllo qualsiasi per 2 secondi per riattivare il display.

### LEGENDA ICONE

- Timer
- Luce
- Menu impostazioni
- Accensione
- Scrolling a sinistra/destra e su/giù
- Conferma selezione
- Annulla selezione o esci dal menu
- OFF Interrompe la cottura
- Imposta il tempo di cottura, ritarda il tempo di inizio/fine, sonda della temperatura
- Modifica la modalità di cottura
- Modifica la temperatura di cottura

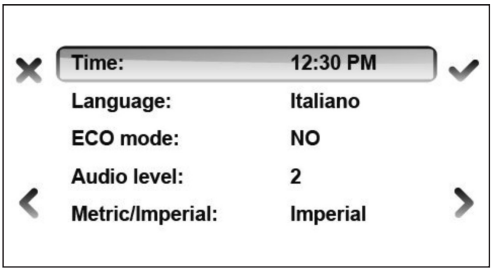
### IMPOSTAZIONI

Attivare il menu IMPOSTAZIONI con

Selezionare il campo con e confermare

Impostare i valori desiderati con e confermare

Uscire dal menu




**Note**

**Modalità ECO:** questa impostazione riduce il consumo di energia:

- spegnendo il forno prima della fine di un programma di cottura ed utilizzando il calore residuo per completare la cottura
- spegnendo la luce durante la cottura
- spegnendo il display in modalità stand-by.

**Livello audio:** Livelli da 1 a 3. Il livello 1 è NO AUDIO

**Metrico/anglosassone**

Metrico: Celsius/kg/orologio 24 ore

Anglosassone: Fahrenheit/lb/orologio 12 ore

**Modalità SHOW ROOM:** questa opzione è destinata alla dimostrazione showroom. In modalità showroom gli elementi riscaldanti non sono attivati. Non usare questa modalità a casa propria.

**TIMER**

Attivare il TIMER con

Impostare il tempo desiderato (max. 10 ore) con e confermare

Uscire dal menu

**Nota**

Il timer può essere utilizzato indipendentemente dalla cottura.

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. Al termine del conto alla rovescia si attiva un segnale acustico. Per fermare il segnale acustico al termine del conto alla rovescia toccare una delle aree touch control. Per modificare il timer entrare di nuovo in questo menu.

**LUCE**

Accendere e spegnere la luce del forno premendo quest'icona.

Nota: questa funzione non è disponibile nei forni serie PRO.

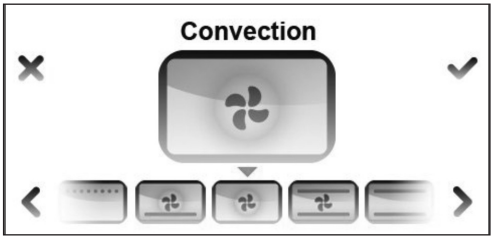
## FUNZIONAMENTO DI BASE – MODELLI SERIE DESIGN (F60 CON XT)

**ACCENSIONE**

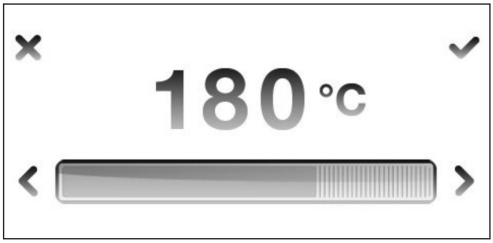
Attivare il forno toccando un'area di controllo per 2 secondi.

Iniziare la programmazione con

Selezionare la MODALITÀ FORNO e confermare




Impostare la TEMPERATURA DI COTTURA e confermare




Il forno inizierà il PRE-RISCALDAMENTO in alcuni secondi mostrando l'avanzamento sul display. La fine del pre-riscaldamento sarà confermata da un segnale acustico. Introdurre il cibo nel forno al raggiungimento della temperatura desiderata.

**Nota**

La barra di preriscaldamento non è visualizzata nelle modalità cottura alla griglia, cottura alla griglia a convezione, disidratazione, scongelamento, riscaldamento e lievitazione.

**MODIFICA/STOP**

Modificare la MODALITÀ FORNO durante la cottura con

Modificare la TEMPERATURA DI COTTURA durante la cottura con

Interrompere la cottura con OFF e confermare

## FUNZIONAMENTO DI BASE – MODELLI SERIE PROFESSIONALE (F60 PRO XT)

### ACCENSIONE

Attivare il forno ruotando la manopola MODALITÀ FORNO (destra)

Selezionare la MODALITÀ FORNO ruotando la manopola a destra

Selezionare la TEMPERATURA DI COTTURA ruotando la manopola della temperatura a sinistra

Il forno inizia il PRE-RISCALDAMENTO in alcuni secondi mostrando l'avanzamento nel display. La fine del pre-riscaldamento sarà confermata da un segnale acustico. Introdurre il cibo nel forno al raggiungimento della temperatura desiderata.

**Nota**

La barra del preriscaldamento non è visualizzata nelle modalità cottura alla griglia, cottura alla griglia a convezione, disidratazione, scongelamento, riscaldamento e lievitazione.

Per ridurre il tempo di riscaldamento, il preriscaldamento avviene sempre in modalità turbo.

Ogni modalità forno ha una temperatura di default ottimale che compare contestualmente alla selezione della modalità forno.

### MODIFICA/STOP

Modificare la MODALITÀ FORNO durante la cottura ruotando la manopola delle modalità forno.

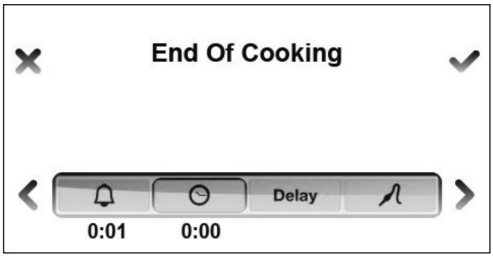
Modificare la TEMPERATURA DI COTTURA durante la cottura ruotando la manopola della temperatura.

Interrompere la cottura ruotando la manopola della funzione sulla posizione OFF.

## MENU' DI GESTIONE DEL TEMPO – TIMER, RITARDO/FINE COTTURA, SONDA TEMPERATURA

### ACCENSIONE

Dopo aver programmato il forno per la cottura, premere o per entrare nel menu di gestione del tempo.




### IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa funzione è semplicemente un timer contaminuti: il timer può essere usato indipendentemente dalla cottura e non spegnerà il forno al termine del tempo impostato. Per lo spegnimento automatico del forno, selezionare FINE DELLA COTTURA (v. di seguito).

Attivare il TIMER

Impostare la durata desiderata (max. 10 ore) e confermare

Uscire dal menu

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. La fine del conto alla rovescia sarà confermata da un segnale acustico. Premere un'area touch control per interrompere il segnale acustico.

**Importante!**

LA COTTURA NON SI FERMERÀ ALLA FINE DEL CONTO ALLA ROVESCIA. SPEGNERE MANUALMENTE IL FORNO E TOGLIERE IL CIBO DAL FORNO PER EVITARE CHE SI CUOCIA TROPPO.

### FINE DELLA COTTURA

Il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo di cottura impostato.

Attivare FINE DELLA COTTURA

Impostare la durata desiderata ‹ › (max. 10 ore) e confermare ✓

Uscire dal menu ✕

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. Il forno si spegnerà al termine del conto alla rovescia e il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine del conto alla rovescia sarà confermata da un segnale acustico. Toccare un'area touch control per interrompere il segnale acustico.

### MODIFICA/ANNULLA

Attivare il menu fine della cottura e modificare il valore del tempo.

Impostare il tempo su 0:00 per annullare.

**Nota**

Il tempo di cottura è calcolato dalla fine del pre-riscaldamento. Durante il pre-riscaldamento la fine del tempo di cottura non è visualizzata sul display.

Non è possibile impostare la fine del tempo di cottura mentre si usa la sonda della temperatura. Se s'imposta una temperatura della sonda per il cibo, la fine della cottura sarà cancellata.

### RITARDO DELL'ACCENSIONE

Il forno si accenderà all'orario desiderato.

Attivare RITARDO DELL'ACCENSIONE Delay

Impostare l'orario desiderato prima che il forno si accenda ‹ › e confermare ✓

Uscire dal menu ✕

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. Il forno si accenderà alla fine del conto alla rovescia. La fine del conto alla rovescia sarà confermata da un segnale acustico.

**Nota**

Il RITARDO DELL'ACCENSIONE può essere combinato con la FINE DELLA COTTURA.

### SONDA DELLA TEMPERATURA

La sonda della temperatura del cibo è disponibile solo sui modelli XT.

La sonda della temperatura monitorizza la temperatura al cuore del cibo durante la cottura e spegne il forno nel momento in cui la temperatura desiderata viene raggiunta. Può essere utilizzata SOLO con le seguenti modalità forno:

Convezione

Cottura in forno

Cottura in forno a convezione

Turbo

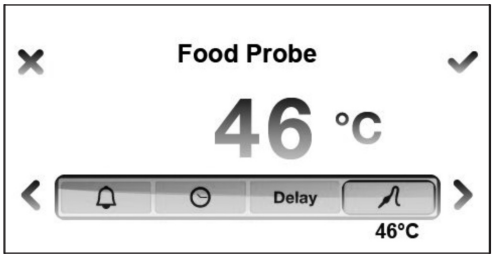
Cottura alla griglia

Cottura alla griglia a convezione

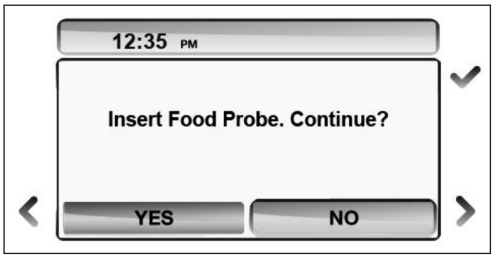
Inserire la sonda della temperatura nel prodotto da cuocere. Per ottenere i risultati migliori, inserire la sonda il più vicino possibile al cuore del prodotto e accertarsi che non sia a contatto con ossa o grasso. Un posizionamento non corretto della sonda potrebbe spegnere il forno troppo presto e far sì che il cibo non sia sufficientemente cotto. In caso di pollame verificare che la sonda non sosti in una cavità.

Attivazione della

Selezionare la temperatura del cibo desiderata con ‹ › e confermare ✓




Al completamento della sequenza di pre-riscaldamento, il display visualizzerà il messaggio INSERIRE LA SONDA DELLA TEMPERATURA PER CIBO. CONTINUARE?




Collegare il jack della sonda alla presa ubicata nella parte in alto a sinistra della cavità del forno. Introdurre il cibo nel forno e confermare

Il display mostrerà la temperatura impostata e la temperatura effettiva misurata dalla sonda. Il forno si spegnerà quando il cibo avrà raggiunto la temperatura desiderata. Il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine della cottura sarà confermata da un segnale acustico. Per fermare il segnale acustico toccare un'area touch control.

**Nota**

La temperatura della sonda del cibo è selezionabile in ogni momento della cottura.

Se il jack della sonda non è inserito nella rispettiva presa, il display visualizzerà un messaggio che richiede la conferma dell'inserimento della sonda. La cottura si fermerà se non s'inserisce la sonda. Selezionare NO nella schermata di conferma per continuare la cottura senza sonda.

**Importante**

NON LASCIARE LA SONDA NEL CAVITÀ DEL FORNO QUANDO NON VIENE UTILIZZATA

## GUIDA SULLE MODALITÀ FORNO

| MODALITÀ | DETTAGLI | DA USARE PER /CONSIGLI |
|---|---|---|
| **COTTURA IN FORNO** | Elementi cottura in forno e cottura alla griglia ON<br>Convezione OFF<br>Temperatura 37°C – 260°C<br>Usare i 2 livelli inferiori dei ripiani. | Soufflé<br>Meringhe<br>Pane degli angeli<br>Bignè alla crema<br>Biscotti<br>Torte<br>Cheesecake<br>Crostate<br>Torte salate<br>Patate al forno |
| **COTTURA IN FORNO A CONVEZIONE** | Elemento cottura in forno ON a potenza massima<br>Elemento cottura alla griglia ON a potenza media<br>Ventola di convezione ON<br>Temperatura 37°C – 260°C<br>Usare più livelli contemporaneamente.<br>**NOTA:** Come regola generale, la temperatura di una ricetta non destinata alla cottura in un forno a convezione dovrebbe essere abbassata di 20°F (15°C) | Biscotti<br>Torte<br>Pane<br>Impasto con lievito<br>Cheesecake<br>Crostate<br>Torte salate<br>Patate al forno<br>Pasticcio |
| **CONVEZIONE** | Ventola di convezione ed elemento convezione ON<br>Usare più livelli contemporaneamente.<br>Temperatura 37°C – 260°C<br>**NOTA:** Come regola generale, la temperatura di una ricetta non destinata alla cottura in un forno a convezione dovrebbe essere abbassata di 20°F (15°C) | Cottura lenta di pasticceria, soufflé e torte.<br>A temperatura superiore usare anche per carni e pollame arrosto. |
| **TURBO** | Elemento cottura in forno ON a potenza massima<br>Elemento convezione e ventola ON a massima potenza<br>Temperatura 37°C – 260°C<br>Usare i livelli per ripiani 2 e 3 | Cottura uniforme con forte calore dal basso di pizza, focaccia e pane. |

| MODALITÀ | DETTAGLI | DA USARE PER /CONSIGLI |
|---|---|---|
| **COTTURA ALLA GRIGLIA** | Elemento cottura alla griglia ON<br>4 impostazioni di potenza – da BASSA (1) a ALTA (4)<br>L'elemento viene riscaldato per i primi 3 minuti alla massima potenza poi si abbassa in base all'impostazione selezionata. | Rosolatura del cibo solo sul lato superiore. Girare il cibo se occorre rosolare sui due lati. |
| **COTTURA ALLA GRIGLIA A CONVEZIONE** | Elemento cottura alla griglia ON<br>Ventola di convezione ON<br>4 impostazioni di potenza – da BASSA (1) a ALTA (4)<br>L'elemento viene riscaldato per i primi 3 minuti alla massima potenza poi si abbassa in base all'impostazione selezionata. | Rosolatura del cibo sul lato superiore ed inferiore. Questa modalità è preferibile per rosolare cibo troppo delicato da girare come il pesce.<br>NOTE: Il grado di rosolatura sui due lati potrebbe essere diverso. |
| **SCONGELAMENTO /DISIDRATAZIONE** | Nella modalità SCONGELAMENTO funziona sola la ventola per far circolare l'aria all'interno della cavità. Tutti gli elementi riscaldanti sono spenti.<br>Nella modalità DISIDRATAZIONE la ventola è accesa e la cavità è mantenuta 37°C. | Scongelamento di cibi<br>Disidratazione di cibi, fiori, verdure. |
| **LIEVITAZIONE** | Elemento cottura alla griglia ON a potenza costante bassa<br>La ventola si accende ogni 5 minuti per eliminare l'aria stagnante.<br>Usare un livello qualsiasi. | Per ottenere i risultati migliori, mettere l'impasto in una ciotola e coprire con un panno pulito. |
| **RISCALDAMENTO** | Elemento cottura alla griglia a potenza bassa/media.<br>Temperatura 60/76/93°C preimpostata. | Usare il programma riscaldamento nella Modalità Sabbath (M.S.) durante i periodi di osservanza religiosa. |

## COTTURA ALLA GRIGLIA/ COTTURA ALLA GRIGLIA A CONVEZIONE

L'elemento cottura alla griglia funziona su 4 diversi livelli di potenza.

L'elemento viene riscaldato per i primi 3 minuti alla massima potenza poi si abbassa in base ai diversi effetti desiderati.

Il livello 1 produce una rosolatura lieve della superficie del cibo

Il livello 4 produce un calore irradiato intenso che determina una rosolatura veloce del cibo.

Selezionare il livello di potenza in base all'effetto desiderato sul cibo.

Selezionare COTTURA ALLA GRIGLIA per rosolare il cibo solo sul lato superiore. In questa modalità occorre girare il cibo se è prevista una rosolatura sui due lati.

Selezionare GRILL A CONVEZIONE per rosolare leggermente il cibo anche sul lato inferiore. Questa modalità è preferibile per rosolare sui due lati un cibo troppo delicato per essere girato come ad es. il pesce. Il grado di rosolatura sui due lati potrebbe essere diverso.

## CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – COTTURA ALLA GRIGLIA E COTTURA ARROSTI REGOLAZIONE SUL GRADO DI COTTURA DESIDERATO

| CIBO | POSIZIONE RIPIANO | MODALITÀ FORNO | TEMPE-RATURA | TEMPO DI COTTURA APPROSSIMATIVO | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|---|---|
| Hamburger, spessore ½" | 6 | Griglia<br>Griglia a convezione | LIV 4 | da 15 a 20 minuti | Grigliare finché non è rosa al centro |
| Bistecca alla fiorentina | 6 | Griglia<br>Griglia a convezione | LIV 4 | da 12 a 20 minuti | Grigliare finché la cottura non raggiunge il livello desiderato |
| Entrecote | 6 | Griglia<br>Griglia a convezione | LIV 4 | da 12 a 20 minuti | Grigliare finché la cottura non raggiunge il livello desiderato |
| Magatello | 5 | Cottura in forno<br>Cottura in forno a convezione | 165°C | da 20 a 25 min per ½ kg | Gli arrosti piccoli richiedono un tempo più lungo per ogni ½ chilo; ridurre il tempo in caso di cottura in forno a convezione |
| Lombata arrosto | 5 | Cottura in forno<br>Cottura in forno a convezione | 165°C | da 20 a 25 min per 0,5 kg | Cuocere finché i succhi non risultano chiari |
| Petti di pollo senza osso e senza pelle | 6 | Griglia<br>Griglia a convezione | LIV 3 | da 20 a 25 minuti | Cuocere finché i succhi non risultano chiari |
| Cosce di pollo | 5 | Griglia<br>Griglia a convezione | LIV 3 | da 25 a 30 minuti | Togliere la pelle e cuocere finché i succhi non risultano chiari |
| Mezzo pollo | 5 | Griglia<br>Griglia a convezione | LIV 4 | da 30 a 45 minuti | Girare con molla e cuocere finché i succhi non risultano chiari |
| Pollo arrosto | 4 | Cottura in forno<br>Cottura in forno a convezione | 175°C | da 75 a 90 minuti | Ridurre il tempo con l'uso della cottura in un forno a convezione. Il tempo può variare se il pollo è farcito. |
| Tacchino | 4 | Cottura in forno o cottura in forno a convezione | 165°C | da 20 a 25 min per 0,5 kg | Ridurre il tempo con l'uso della cottura in un forno a convezione. Il tempo può variare se farcito. |

## CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – COTTURA IN FORNO
## CONTROLLARE LE ISTRUZIONI SULLA CONFEZIONE

| CIBO | MISURA TEGLIA | TEMPERATURA | TEMPO DI COTTURA (minuti) | LIVELLO |
|---|---|---|---|---|
| Biscotti | Placca biscotti 30x38 | 185° | da 8 a 12 | 2..5 |
| Torte a strati | Tonda 20 o 22” | 175° | da 25 a 35 | 2..5 |
| Torte basse e sottili | Teglia 22x33 | 175° | da 30 a 40 | 2..5 |
| Ciambelle | Stampo per ciambella30 | 160° | da 60 a 75 | 2..5 |
| Biscotti a barre | Teglia 22x22 | 160° | da 20 a 25 | 2..5 |
| Biscotti | Placca biscotti 30x38 | 215° | da 10 a 15 | 2..5 |
| Pane veloce | Stampo da pane 20x10 | 175° | da 55 a 70 | 2..5 |
| Muffin | Stampo da muffin 12 coppette | 215° | da 14 a 19 | 2..5 |
| Crostate alla frutta | Diametro 22 | 215° | da 35 a 45 | 2..5 |
| Torte alla frutta | Teglia 22x22 | 200° | da 25 a 30 | 2..5 |
| Pane lievitato | Stampo da pane 20x10 | 185° | da 25 a 30 | 2..5 |
| Panini morbidi | Teglia 22x32" | 200° | da 12 a 18 | 2..5 |
| Panini alla cannella | Teglia 22x32" | 185° | da 25 a 30 | 2..5 |
| Torta lievitata | Placca biscotti 30x38 | 200° | da 20 a 30 | 2..5 |

## CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – DISIDRATAZIONE

| CIBO | PREPARAZIONE | TEMPO APPROSSIMATIVO (ORE) | PRONTO QUANDO... |
|---|---|---|---|
| Mele | Tagliare a fette da 5mm ed immergere in ¼ di tazza di succo di limone + 2 tazze di acqua | 11-15 | Leggermente morbide |
| Banane | Tagliare a fette da 5mm ed immergere in ¼ di tazza di succo di limone + 2 tazze di acqua | 10-15 | Soffici, morbide |
| Ciliegie | Lavare e asciugare con telo assorbente. Togliere i noccioli | 10-15 | morbide, avvizzite, gommose |
| Scorze e fette di arance | Sbucciare e tagliare in fette da 5mm | Scorze:2-4<br>Fette: 12-16 | Scorza d'arancia: secca e friabile.<br>Fette d'arancia: le bucce sono secche e friabili, il frutto è leggermente morbido |
| Anelli d'ananas | Asciugare con telo assorbente | In scatola: 9-13<br>Freschi: 8-12 | Soffici e morbidi |
| Fragole | Lavare e asciugare con telo assorbente. Tagliare in fette da 1cm. Appoggiare la parte esterna sulla griglia | 12-17 | Secche, friabili |
| Peperoni rossi | Lavare e asciugare con telo assorbente. Togliere i gambi, tagliare grossolanamente in pezzi di circa 2,5cm | 16-20 | Avvizziti senza umidità all'interno |
| Funghi | Lavare e asciugare con telo assorbente. Togliere l'estremità dei gambi. Tagliare in fette da 2mm | 7-12 | Stopposi e avvizziti, secchi |
| Pomodori | Lavare, scolare bene e asciugare con telo assorbente. Tagliare in fette da 2mm. | 16-23 | Secchi, di colore rosso mattone |
| Origano, salvia, prezzemolo, timo, finocchio | Lavare e asciugare con carta assorbente | 3-5 | Croccanti e friabili |
| Basilico | Usare le foglie di basilico a 8 – 10 cm dalla cima. Spruzzare con acqua, togliere l'umidità e tamponare | 3-5 | Croccante e friabile |

## FUNZIONE ASSISTANT

**Disponibile solo sui modelli XT**

Realizzato con la collaborazione di Roberto Carcangiu, chef professionista e consulente, l'esclusiva funzione ASSISTANT del forno Bertazzoni è un sistema rivoluzionario per migliorare la cottura in forno a casa propria. La funzione ASSISTANT è pre-programmata con una gamma finemente calibrata di modalità forno, di temperature e di sequenze temporali per ogni tipo di cibo. Il sistema non fornisce ricette – si dovrà fare una scelta tra le proprie. L'ASSISTANT piloterà semplicemente il forno per aiutare l'utilizzatore a ricavare il meglio dalle proprie ricette.

L'utilizzatore potrà scegliere a propria discrezione le sequenze già memorizzate nell' ASSISTANT che meglio si adattano al suo stile di cottura e al suo gusto culinario. Dopo aver acquisito un po' di dimestichezza, sarà in grado di creare nuove sequenze, frutto della sua personale creatività, e di memorizzarle per un uso futuro.

L'ASSISTANT è disponibile solo sui modelli XT, insieme ad una sonda per il controllo della temperatura all'interno dei cibi.

## MENU ASSISTANT

**GESTISCI** - Selezionare il tipo di cibo, il peso/la misura, il tipo di cottura e la finitura desiderata e lasciare che l'Assistant supervisioni la cottura finché il piatto non sarà perfetto.

**SALVA** – Dopo aver cucinato un piatto perfetto, attribuire un nome alla sequenza di cottura e lasciare che l'Assistant lo memorizzi per un uso futuro.

**RICHIAMA** – Richiamare una sequenza precedentemente memorizzata e lasciare che l'ASSISTANT gestisca il forno in base alle istruzioni selezionate per il piatto in questione.

**PANE**

**DOLCI E PASTICCINI**

**PESCE**

**CARNE**

**PASTA**

**PIZZA**

**POLLAME**

**VERDURE**

**ACCENSIONE**

Attivare il forno toccando un'area di controllo per 2 secondi.

Iniziare la programmazione con ⏻

Selezionare ASSISTANT 📖 con ‹ › o con la manopola destra e confermare ✔

Selezionare GESTISCI con ‹ › e confermare ✔

Selezionare TIPO DI CIBO con ‹ › e confermare ✔

Le categorie di cibo selezionate serviranno da guida nella selezione di altri parametri (ad es. per la carne: peso, tipo di taglio, temperatura della sonda per il cibo). Seguire le istruzioni sul display, selezionare i parametri corretti e confermare.

Il forno inizierà il pre-riscaldamento e segnalerà la fine di suddetto ciclo con un segnale acustico. Inserire il cibo nel forno solo dopo che il ciclo di pre-riscaldamento è terminato.

Il display visualizzerà il tempo restante fino al termine della sequenza di cottura.

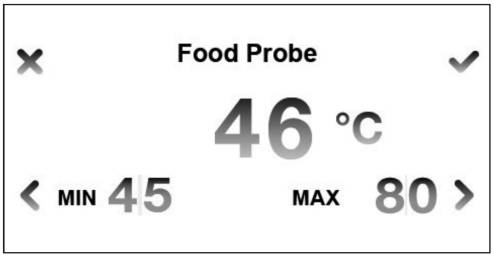
Il forno si spegnerà alla fine del ciclo di cottura. Il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine della cottura sarà confermata da un segnale acustico.

**Importante:**

LA COTTURA PROSEGUIRÀ CON IL CALORE RESIDUO. TOGLIERE IMMEDIATAMENTE IL PIATTO DAL FORNO PER EVITARE CHE CUOCIA TROPPO.

### SONDA DELLA TEMPERATURA PER IL CIBO

Se la sequenza di cottura richiede l'utilizzo della sonda della temperatura, il display richiederà di inserire la temperatura desiderata. Una volta terminato il ciclo di pre-riscaldamento, il display ricorderà di inserire la sonda della temperatura. Collegare il jack della sonda della temperatura alla presa corrispondente nella cavità del forno alla fine del pre-riscaldamento. La sequenza di cottura inizierà solo dopo aver ricevuto conferma che la sonda della temperatura è stata inserita.




In caso di utilizzo della sonda della temperatura, il display visualizzerà la temperatura della sonda (attuale e target) anziché il tempo restante fino alla fine della cottura.

Il forno si spegnerà quando la temperatura del cibo misurata dalla sonda raggiungerà il livello desiderato. Il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine della cottura sarà confermata con un segnale acustico.

**Importante:**

LA COTTURA PROSEGUIRÀ CON IL CALORE RESIDUO. TOGLIERE IMMEDIATAMENTE IL PIATTO DAL FORNO PER EVITARE CHE CUOCIA TROPPO.

### STOP/MODIFICA

Per interrompere la cottura premere ✕ e confermare.

Non è possibile cambiare la modalità forno, la temperatura o la durata mentre si sta utilizzando la funzione ASSISTANT. Se è necessario prolungare la cottura, far funzionare il forno in modalità manuale finché non si ottiene il risultato desiderato.

**Importante**

Le sequenze pre-programmate sono state calibrate per una cottura dei cibi a partire dalla temperatura ambiente. In caso di utilizzo di cibo congelato per la preparazione di un piatto, scongelare il cibo prima di avviare la sequenza.

**Nota:**

Nella modalità cottura arrosti a bassa temperatura, il cibo viene cotto a temperatura molto bassa e quindi richiede un tempo di cottura lungo. Il tempo di cottura può durare fino 5/6 ore, in base alle dimensioni del cibo.

Nella modalità forno Assistant, il tempo è calcolato dalla fine del pre-riscaldamento. Prestare attenzione ad introdurre il cibo nel forno non appena il tempo di pre-riscaldamento è terminato, in caso contrario il tempo di cottura potrebbe risultare troppo breve.

Tutti i metodi di cottura si riferiscono a cibo fresco, se non espressamente indicato. Per il cibo congelato, fare riferimento alla propria procedura standard

## FUNZIONE ASSISTANT – SCHEDA OPZIONI

| Cibo | Preparazione | Sonda della temperatura | Tempo di cottura pre-programmato* |
|---|---|---|---|
| Carne | Cottura arrosto tradizionale | sì | |
| | Cottura arrosto bassa temp. | sì | |
| | Brasatura | | 90 min. |
| | Cottura lenta | sì | |
| | Cottura al forno | | 6 min. |
| Pollame | Cottura arrosto tradizionale | sì | |
| | Cottura lenta | sì | |
| Pesche | Cottura arrosto tradizionale | sì | |
| | Cottura al forno | | 12 min. |
| | Grigliato – sonda temp. | sì | |
| | Grigliato – manuale | | 7 min. |
| Torte | Impasto con lievito | | 35 min. |
| | Pasta frolla | | 25 min. |
| Pane | Manuale | | 22 min. |
| | Sonda temperatura | sì | |
| Pizza | Pizza fatta in casa | | 14 min. |
| Pasta | Surgelata al gratin | sì | |
| | Fresca al gratin | | 35 min. |
| Verdura | Stufata / saltata | | 20 min. |
| | Grigliata | | 7 min. |
| | Patate arrosto | | 50 min. |

* Il tempo indicato non comprende il pre-riscaldamento

**COTTURA LENTA**

La cottura lenta consente la preparazione di pezzi di carne o di pollame molto grossi (più di 4 kg) per diverse ore a temperatura molto bassa. Questa modalità forno non termina quando la temperatura impostata sulla sonda viene raggiunta, ma il cibo continua ad essere mantenuto alla temperatura indicata. La temperatura indicata sulla sonda sarà continuamente regolata dopo che il valore impostato è stato raggiunto.

Il forno dovrà essere spento manualmente. Si consiglia un tempo di cottura di 12 ore. Il programma si spegne automaticamente dopo 24h.

**TIPO DI TAGLIO**

| Tipo di taglio | Tipo di carne |
|---|---|
| Meno tenero | Collo e sottospalla di manzo |
| | Petto di manzo |
| | Carne di manzo conservata sotto sale |
| | Punte di manzo |
| | Spalla di maiale |
| | Garretto di agnello |
| | Capocollo di maiale |
| Tenero | Filetto di manzo |
| | Entrecote |
| | Filetto di maiale |
| | Cosciotto di vitello |
| | Cosce di pollo |

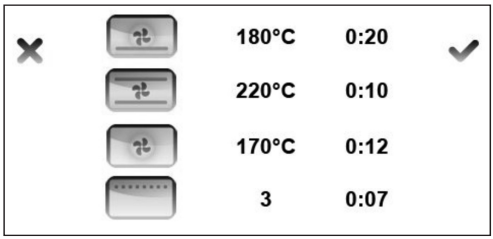
**SALVA**

L'ASSISTANT salva l'ultima sequenza di cottura per un utilizzo futuro.

Selezionare ASSISTANT con ‹ › o con la manopola destra e confermare ✓

Selezionare SALVA con ‹ › e confermare ✓

Il display visualizzerà l'ultima sequenza di cottura eseguita, indicando la serie di modalità forno, le temperature e i tempi utilizzati per questo ciclo.




Confermare ✓

Selezionare CATEGORIA CIBO e confermare ✓

Inserire un nome per questa sequenza di cottura – fare lo scrolling sulla tastiera con ‹ › e confermare ogni lettera con ✓

NOTA: lo scrolling si velocizza premendo con un dito sulla touch area.

Confermare con OK

Premere ✗ per uscire da questo menu senza salvare la sequenza.

Dopo aver salvato una sequenza, il display tornerà al menu principale ASSISTANT.

**Importante**

La memoria è in grado di salvare fino a un massimo di 32 sequenze di cottura personalizzate oltre a quelle pre-programmate. Quando la memoria è piena e si cerca di memorizzare un'altra sequenza di cottura, il display visualizza un messaggio che richiede di cancellare una delle sequenze memorizzate in precedenza.

L'interfaccia eliminerà fasi che non sono significative ai fini dei risultati della cottura, come ad es. funzioni usate per meno di 1 minuto.

In una sequenza si potranno memorizzare al massimo 4 diverse fasi di cottura (combinazione di funzione/temperatura/tempo).

**RICHIAMA**

Per richiamare una sequenza personale precedentemente memorizzata seguire queste semplici fasi.

Selezionare ASSISTANT con ‹ › o con la manopola destra e confermare ✓

Selezionare RICHIAMA con ‹ › e confermare ✓

Selezionare CATEGORIA CIBO e confermare ✓

Selezionare una sequenza memorizzata e confermare

Le opzioni a disposizione sono le seguenti:

- ACCENSIONE: avvierà immediatamente la sequenza di cottura.
- MODIFICA: consente di modificare la categoria del cibo e il nome associato ad una sequenza di cottura personale
- CANCELLA: cancella la sequenza di cottura selezionata. È richiesta conferma.

**Nota:**

Se non si seleziona nessuna sequenza di cottura, sarà visualizzato un menu vuoto.

## MODALITÀ SABBATH

Questo programma speciale è concepito per il rispetto di regole religiose.

**ACCENSIONE**

Attivare il forno toccando un'area di controllo per 2 secondi.

Iniziare la programmazione con ⏻

Selezionare RISCALDAMENTO con ‹ › o con la manopola destra e confermare ✓

Selezionare M.S.con ‹ › e confermare ✓

Il forno si accenderà e si pre-riscalderà fino a raggiungere la temperatura di 100°C. La temperatura sarà poi mantenuta costante finché il forno non verrà spento. L'apertura del forno non causerà un immediato pre-riscaldamento del forno: il riscaldamento proseguirà in base ad una procedura impostata indipendentemente dall'uso.

Le luci del forno non si accenderanno in modalità Sabbath anche se lo sportello è aperto.

**MODIFICA/STOP**

Per modificare la modalità forno:

- FORNI SERIE DESIGN: fare lo scrolling delle MODALITÀ FORNO ‹ ›
- FORNI SERIE PROFESSIONALE: usare la manopola modalità forno (destra)

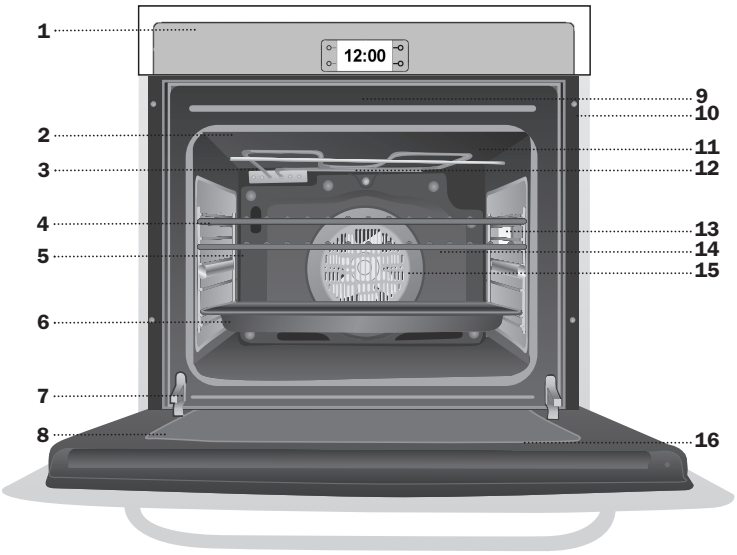
Spegnere il forno con ✕

## MODALITÀ RICERCA GUASTI

| PROBLEMA DEL FORNO | POSSIBILI CAUSE E/O RIMEDI |
|---|---|
| Il forno non funziona | La cucina non è collegata all'alimentazione elettrica. Chiedere a un professionista di verificare l'interruttore automatico, i cablaggi e i fusibili. |
| La luce del forno non funziona | La lampadina è bruciata.<br>Il forno non è collegato all'alimentazione elettrica. |
| Il forno non si riscalda | Controllare l'interruttore automatico o la scatola fusibili di casa propria.<br>Controllare che l'alimentazione del forno sia adeguata.<br>Controllare che la temperatura del forno sia stata selezionata. |
| La luce del forno non funziona correttamente | Sostituire e reinserire la lampadina se allentata o difettosa. |
| La luce del forno rimane accesa | Verificare che non ci siano ostruzioni nello sportello del forno. Controllare per verificare che la cerniera non sia piegata. |
| Impossibile togliere il copriluce | Potrebbero essersi depositati residui o gocce intorno al copriluce. Pulire l'area del copriluce con un panno pulito e asciutto prima di provare a rimuovere il copriluce. |

**In caso di funzionamento non corretto potrebbero comparire messaggi d'errore specifici. Contattare il servizio post-vendita e fornire le informazioni che compaiono sul display per una diagnosi accurata e rapida.**

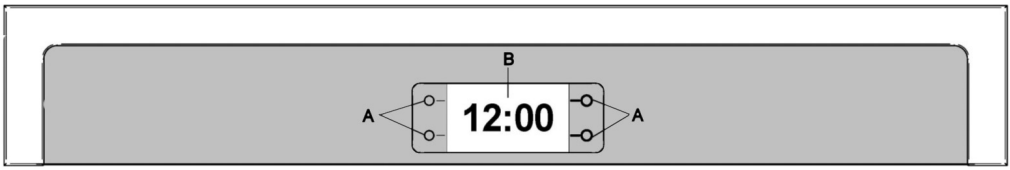
## F60CONXT / F60PROXT



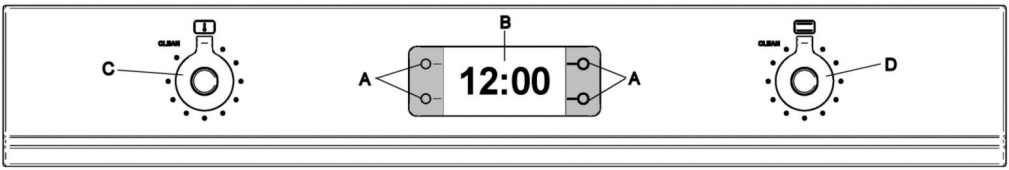

**1** Control Panel
**2** Oven Seal
**3** Grill Element
**4** Chrome Support + Telescopic Guides
**5** Oven Grid
**6** Cake Tray
**7** Hinge
**8** Door
**9** Air Outlet for Cooling
**10** Cabinet Mounting
**11** Grill Screen
**12** Smoke Outlet
**13** Side light
**14** Back Wall Panel
**15** Fan
**16** Large Inner Glass Door

## Control Panel

FX60CONXT




FX60PROXT




**A** Touch control areas

**B** LCD Display

**C** Temperature knob

**D** Cooking modes knob

**START**

The LCD display can be operated 1 minute after the power supply is connected.

To activate the display:

DESIGN SERIES OVENS (CON MODELS)

Tap for 2 seconds any of the touch control areas (A). The following icons will appear:

Timer Settings Light Start

PROFESSIONAL SERIES OVENS (PRO MODELS)

Turn the cooking modes knob (right side). The following icons will appear:

Timer Settings

Once activated each menu will show the icons necessary for navigation and programming next to the touch control areas.

After 1 minute without operation the display will go in stand-by mode to reduce power consumption and the touch control areas will turn off. Touch any control area for 2 seconds to reactivate the display.

**ICONS LEGEND**

- Timer
- Light
- Settings menu
- Start
- Scroll left/right and up/down
- Confirm selection
- Remove selection or leave menu
- OFF Stop cooking
- Set cooking time, delay start/end time, food probe
- Modify cooking mode
- Modify cooking temperature

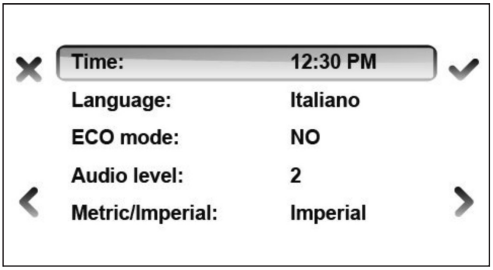
**SETTINGS**

Activate SETTINGS menu with

Select field with and confirm

Set the desired values with and confirm

Leave menu




**Notes**

**ECO mode:** this setting reduces energy consumption by:

- turning off the oven before the end of a cooking program and using residual heat to complete the cooking
- switching off the oven light during cooking
- switching off the display in stand-by mode.

**Audio Level:** Level 1 to 3. Level 1 is NO AUDIO

**Metric /Imperial**

Metric: Celsius/Kg/24 hour clock

Imperial:Farenheit/Lbs/12 hour clock

**SHOW ROOM mode:** this option is for showroom demonstration. In showroom mode the heating elements are not activated. Never use this at home.

**TIMER**

Activate TIMER with

Set desired time (max 10 hours) with and confirm

Leave menu

**Note**

The timer can be used independently from cooking.

The display will show the countdown. A tone sound will be heard at the end of the countdown. To stop sound at the end of the countdown tap any touch control areas. To modify the timer enter this menu again.

**LIGHT**

Turn the oven light on and off by tapping this icon.

Note : this function is not available in the PRO series ovens.

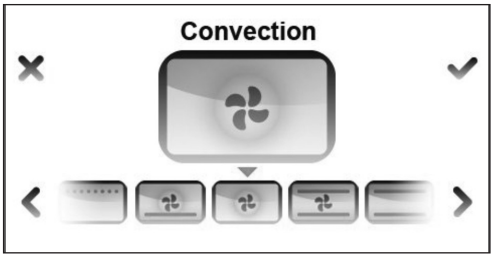
## BASIC OPERATION - DESIGN SERIES MODELS ( F60 CON XT)

**START**

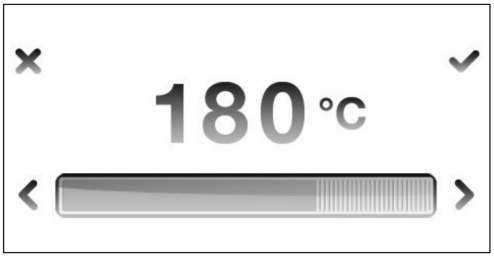
Activate the oven by touching any control area for 2 seconds.

Start programming with

Select COOKING MODES and confirm



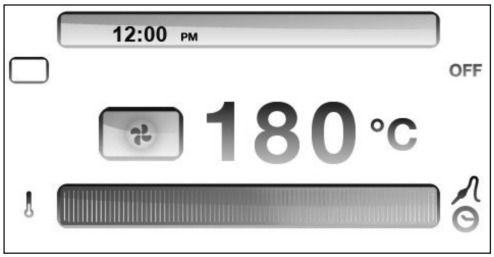

Set desired COOKING TEMPERATURE and confirm




The oven will start PRE-HEATING in a few second showing the progress in the display. The end of pre-heating will be confirmed with a tone. Place the food in the oven when the desired temperature has been reached.

**Note**

The preheating bar is not shown.in broil, convection broil, dehydrate, defrost, warming and proofing modes.




**MODIFY/STOP**

Modify COOKING MODE during cooking with

Modify COOKING TEMPERATURE during cooking with

STOP cooking with OFF and confirm

## BASIC OPERATION – PROFESSIONAL SERIES MODELS (F60 PRO XT)

### START

Activate the oven by turning the COOKING MODE knob (right)

Select COOKING MODE by turning the right knob

Select COOKING TEMPERATURE by turning the temperature left knob

The oven will start PRE-HEATING in a few second showing the progress in the display. The end of pre-heating will be confirmed with a tone. Place the food in the oven when the desired temperature has been reached.

**Note**

The preheating bar is not shown-in broil, convection broil, dehydrate, defrost, warming and proofing modes.

In order to shorten the heat-up time the preheating is always done with turbo mode

Each cooking mode has a default optimum temperature that appears as soon the cooking mode is selected

### MODIFY/STOP

Modify COOKING MODE during cooking by turning the cooking mode knob

Modify COOKING TEMPERATURE during cooking by turning the temperature knob

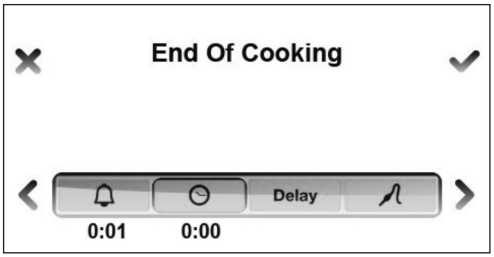
Stop cooking by turning the function knob in the OFF position



## TIME MANAGEMENT MENU – TIMER, DELAY/END COOKING, FOOD PROBE

### START

After programming the oven for cooking, touch or to enter the time management menu.




### SET TIMER

This function is simply a minute minder: the timer can be used independently from cooking and it will not turn off the oven at the end of the set time. For the oven to shut off automatically, select END OF COOKING (see below).

Activate the TIMER

Set the desired duration (max 10 hours) and confirm

Leave menu

The display will show the countdown. The end of the countdown will be confirmed with a repeating tone. Tap any touch control area to stop tone.

**Important!**

COOKING WILL NOT STOP AT THE END OF THE COUNTDOWN. TURN THE OVEN OFF MANUALLY AND REMOVE FOOD FROM OVEN TO AVOID OVERCOOKING.

### END OF COOKING

The oven will automatically turn off after the set cooking time has elapsed.

Activate END OF COOKING

Set the desired duration (max 10 hours) and confirm

Leave menu

The display will show the countdown. the oven will turn off at the end of the countdown and the display will show END OF COOKING – BUON APPETITO! The end of the countdown will be confirmed with a repeating tone. Touch any touch control area to stop tone.

### MODIFY/CANCEL

Activate end of cooking menu and modify the time value.

Set time to 0:00 to cancel

**Note**

Cooking time is calculated from the end of preheating. During preheating the end of cooking time is not shown in the display.

It is not possible to set end of cooking when using the food probe. If a food probe temperature is set, the end of cooking will be deleted.

**DELAY START**

The oven will start at a desired time.

Activate DELAY START Delay

Set desired time before oven will turn on ‹ › and confirm ✓

Leave menu ✗

The display will show the countdown. The oven will turn on at the end of a count down. The end of the countdown will be confirmed with a repeating tone.

**Note**

DELAY START can be combined with the END OF COOKING.

**FOOD PROBE**

The food probe is only available on XT models.

The food probe monitors the core temperature of the food during cooking and turns off the oven when the desired temperature is reached. It can be used ONLY with the following cooking modes:

Convection

Bake

Convection bake

Turbo

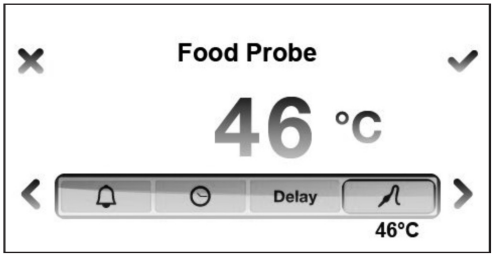
Broil

Convection Broil

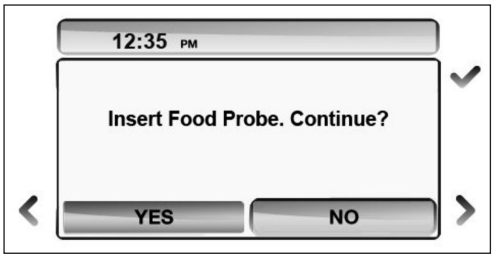
Insert the food probe in the item to be cooked. For best results, insert the probe as close as possible to the center of the item and make sure it is not in contact with bones or fat. Improper placement of the probe could shut the oven off too early and result in uncooked food. With poultry, make sure the probe does not rest in a cavity.

Activate

Select the desired food temperature with ‹ › and confirm ✓




After the preheating sequence is completed, the display will show the message INSERT FOOD PROBE. CONTINUE?




Connect the probe jack to the port located in the upper left side of the oven cavity. Place the food in the oven and confirm ✓

The display will show the set temperature and the actual temperature measured by the probe. The oven will turn off when the desired food temperature is reached. The display will show END OF COOKING – BUON APPETITO! End of cooking will be confirmed with a tone. To stop tone tap any touch control area.

**Note**

Food probe temperature can be selected at any time while cooking.

If the probe jack is not inserted in its port, a message will appear on the display requiring confirmation of the probe insertion. Cooking will stop if the probe is not inserted. Select NO on the confirmation screen to continue cooking without probe.

**Important**

DO NOT LEAVE THE PROBE IN THE OVEN CAVITY WHEN NOT IN USE.

## COOKING MODES GUIDE

| MODE | DETAILS | USE FOR/TIPS |
|---|---|---|
| **BAKE** | Bake and broil elements ON<br>Convection OFF<br>Temperature 37°C – 260°C<br>Use lower 2 shelf levels. | Soufflés<br>Meringues<br>Angel food cakes<br>Cream puffs<br>Cookies<br>Cakes<br>Cheesecakes,<br>Pies<br>Quiches<br>Baked potatoes |
| **CONVECTION BAKE** | Bake element ON at full power<br>Broil element ON at moderate power<br>Convection fan ON<br>Temperature 37°C – 260°C<br>Use several levels at the same time.<br>**NOTE:** As a general rule, the temperature of a recipe not designed for baking in a convection oven should be lowered by 20F (15C) | Cookies<br>Cakes<br>Breads<br>Rising dough<br>Cheesecake<br>Pies<br>Quiches<br>Baked potatoes<br>Casseroles |
| **CONVECTION** | Convection fan and convection element ON<br>Use several levels at the same time.<br>Temperature 37°C – 260°C<br>**NOTE:** As a general rule, the temperature of a recipe not designed for baking in a convection oven should belowered by (15 °C.) | Gentle cooking of pastries, soufflés and cakes.<br>At higher temperature use also for roasting meats and poultry. |
| **TURBO** | Bake element ON at full power<br>Convection element and fan ON at full power<br>Temperature 37°C – 260°C<br>Use shelf levels 2 and 3 | Uniform cooking with strong heat from the bottom of pizza, focaccia and bread. |

| MODE | DETAILS | USE FOR/TIPS |
|---|---|---|
| **BROIL** | Broil element ON<br>4 power settings – LOW (1) to HIGH (4)<br>The element is heated for the first 3 minutes at maximum power and then the power is reduced according to the selected power setting. | Brown food on the top side only. Turn food over if browning is required on both sides. |
| **CONVECTION BROIL** | Broil element ON<br>Convection fan ON<br>4 power settings – LOW (1) to HIGH (4)<br>The element is heated for the first 3 minutes at maximum power and then the power is reduced according to the selected power setting. | Brown food on top and bottom side. This mode is preferred for browning food that is too delicate for turning such as fish.<br>NOTE: The degree of browning on each side might be different. |
| **DEFROST/ DEHYDRATE** | In DEFROST mode only the fan is active to circulate air in the cavity. All heating elements are turned off.<br>In DEHYDRATE mode the fan is on and the cavity is maintained at 37°C. | Defrost food<br>Dehydrate food, flowers, vegetables. |
| **PROOFING** | Bake element ON at low constant heat power<br>Fan on every 5 minutes to eliminate stagnant air.<br>Use any shelf level. | For best results, place dough in bowl and cover with a clean towel. |
| **WARMING** | Bake element at low to moderate power.<br>Temperature 60/76/93°C preset. | Use the warming program in Sabbath mode (S.M.) during religious observance. |

## BROIL / CONVECTION BROIL

The broil element operates on 4 different power levels.

The element is heated for the first 3 minutes at maximum power and then the power is reduced according to different desired effects.

Level 1 produce a mild browning of the food surface

Level 4 produce an intense irradiated heat that cause a fast browning of food.

Select the power level according to the desired effect on food.

Select BROIL to brown food on the top side only. This mode requires turning food if browning is required on both sides

Select CONVECTION BROILER to brown food slightly also on the bottom side. This mode is preferred for browning food on both sides that is too delicate for turning such as fish. The degree of browning on each side might be different

## TIPS FOR BEST RESULTS – BROILING AND ROASTING
## ADJUST TO DESIRE LEVEL OF 'DONENESS'

| FOOD | SHELF POSITION | COOKING MODE | TEMPE-RATURE | APPROXIMATE COOKING TIME | SUGGESTIONS |
|---|---|---|---|---|---|
| Ground beef patties, ½" thick | 6 | Broiler<br>Convection Broiler | LEV 4 | 15 to 20 minutes | Broil until not pink in center |
| T-Bone steak | 6 | Broiler<br>Convection Broiler | LEV 4 | 12 to 20 minutes | Broil until done to desired level |
| Flank steak | 6 | Broiler<br>Convection Broiler | LEV 4 | 12 to 20 minutes | Broil until done to desired level |
| Eye of round roast | 5 | Bake<br>Convection bake | 165°C | 20 to 25 min per pound | Small roasts require longer time per pound; reduce time using Convection Bake |
| Loin roast | 5 | Bake<br>Convection bake | 165°C | 20 to 25 min per pound | Cook until juices are clear |
| Boneless skinless chicken breasts | 6 | Broiler<br>Convection Broiler | LEV 3 | 20 to 25 minutes | Cook until juices are clear |
| Chicken thighs | 5 | Broiler<br>Convection Broiler | LEV 3 | 25 to 30 minutes | Remove skin and ook until juices are clear |
| Half chicken | 5 | Broiler<br>Convection Broiler | LEV 4 | 30 to 45 minutes | Turn with tongs and cook until juices are clear |
| Roast chicken | 4 | Bake<br>Convection bake | 175°C | 75 to 90 minutes | Reduce time using Convection Bake. Time may vary if stuffed. |
| Turkey | 4 | Bake or<br>Convection bake | 165°C | 20 to 25 min per pound | Reduce time using Convection Bake. Time may vary if stuffed. |

## TIPS FOR BEST RESULTS - BAKING
## CHECK PACKAGE DIRECTIONS

| FOOD | PAN | TEMPE-RATURE | COOKING TIME (minutes) | LEVEL |
|---|---|---|---|---|
| Cookies | 30x38 Cookie Sheet | 185° | 8 to 12 | 2..5 |
| Layer Cakes | 20 or 22”Round | 175° | 25 to 35 | 2..5 |
| Sheet Cakes | 22x33 Pan | 175° | 30 to 40 | 2..5 |
| Bunt Cakes | 30 Cup | 160° | 60 to 75 | 2..5 |
| Brownies, Bar Cookies | 22x22 Pan | 160° | 20 to 25 | 2..5 |
| Biscuits | 30x38 Cookie Sheet | 215° | 10 to 15 | 2..5 |
| Quick Bread | 20x10 Loaf Pan | 175° | 55 to 70 | 2..5 |
| Muffins | 12 cup Muffin Pan | 215° | 14 to 19 | 2..5 |
| Fruit Pies | 22 Diameter | 215° | 35 to 45 | 2..5 |
| Fruit Cobblers | 22x22 Pan | 200° | 25 to 30 | 2..5 |
| Yeast Bread | 20x10 Loaf Pan | 185° | 25 to 30 | 2..5 |
| Dinner Rolls | 22x32" Pan | 200° | 12 to 18 | 2..5 |
| Cinnamon Rolls | 22x32" Pan | 185° | 25 to 30 | 2..5 |
| Yeast Cake | 30x38 Cookie Sheet | 200° | 20 to 30 | 2..5 |

## TIPS FOR BEST RESULTS - DEHYDRATE

| FOOD | PREPARATION | APPROXIMATE TIME (hrs) | DONE WHEN... |
|---|---|---|---|
| Apples | Cut in 5mm slices and dip in 1/4 cup lemon juice + 2 cups water solution | 11-15 | Slightly pliable |
| Bananas | Cut in 5mm slices and dip in 1/4 cup lemon juice + 2 cups water solution | 10-15 | Soft, pliable |
| Cherries | Wash and towel dry. Remove pits | 10-15 | Pliable, leathery, chewy |
| Orange peels and slices | Peel and cut in 1/4" slices | Peels:2-4<br>Slices: 12-16 | Orange peel: dry and brittle.<br>Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly |
| Pineapple rings | Towel dry | Canned: 9-13<br>Fresh: 8-12 | Soft and pliable |
| Strawberries | Wash and towel dry. Cut in 1cm slices. Place skin (outside) down on rack | 12-17 | Dry, brittle |
| Red peppers | Wash and towel dry. Remove stems, chop coarsely about 2,5cm pieces | 16-20 | Leathery with no moisture inside |
| Mushrooms | Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 2mm slices | 7-12 | Tough and leathery, dry |
| Tomatoes | Wash, drain well.and towel dry. Cut in 2mm slices. | 16-23 | Dry, brick red colour |
| Oregano, sage, parsley, thyme, fennel | Rinse and dry with paper towel | 3-5 | Crisp and brittle |
| Basil | Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry | 3-5 | Crisp and brittle |

## ASSISTANT FUNCTION

**Available on XT models only**

Developed with the help of Italian professional chef consultant Roberto Carcangiu, Bertazzoni's exclusive ASSISTANT function is a revolutionary system for upgrading oven cooking in the home. The ASSISTANT is pre-programmed with finely calibrated sets of cooking modes, temperatures and times sequences for each type of food. The system does not provide recipes – those are yours to choose from. The ASSISTANT will simply 'pilot' the oven to help you make the best of your oven recipes.

Enjoy selecting the sequences already stored in the ASSISTANT that best suit your own style of cooking and culinary taste. After you have familiarized with them, you will be able to build new sequences of your own creation and store them for future use.

The ASSISTANT is available on XT models only together with a food probe for temperature control.

## ASSISTANT MENU

**MANAGE** - Selected the food type, weigh/size, type of cooking and desired finish and let the Assistant oversee the cooking until your dish is perfect.

**SAVE** – After you cook a perfect dish, name the cooking sequence and let the Assistant store it for future use.

**RETRIEVE** – Retrieve a previously stored set and let the ASSISTANT manage the oven according to the instructions you selected for that dish.

**BREAD**

**CAKES AND PASTRY**

**FISH**

**MEAT**

**PASTA**

**PIZZA**

**POULTRY**

**VEGETABLES**

**START**

Activate the oven by touching any control area for 2 seconds.

Start programming with ⏻

Select ASSISTANT with ‹ › or with right knob and confirm ✓

Select MANAGE with ‹ › and confirm ✓

Select TYPE OF FOOD with ‹ › and confirm ✓

Selected food categories will guide you through the selection of additional parameters (e.g. for meat: weight, type of cut, food probe temperature). Follow the directions on the display, select the appropriate parameters and confirm.

The oven will begin pre-heating and signal the end of the pre-heating cycle with a tone. Insert the food in the oven only after the pre-heating is complete.

The display will show the time remaining until the end of the cooking sequence.

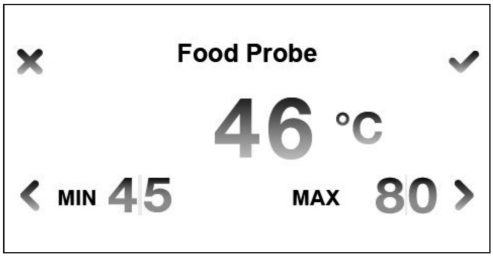
The oven will turn off at the end of the cooking cycle. The display will show END OF COOKING – BUON APPETITO! End of cooking will be confirmed with a tone.

**Important:**

COOKING WILL CONTINUE WITH RESIDUAL HEAT. REMOVE THE DISH FROM THE OVEN IMMEDIATELY TO AVOID OVERCOOKING.

**FOOD PROBE**

If the cooking sequence requires the use of the food probe, the display will ask you to input the desired food temperature (lower = rare, higher = well done). Once the pre-heating cycle is completed, the display will remind you to insert the food probe. Connect the food probe jack to the appropriate port in the oven cavity at the end of preheating. The cooking sequence will start only after confirmation that the food probe has been inserted.




When using the food probe, the display will show the food probe temperature (actual and target) instead of the remaining time until the end of cooking.

The oven will turn off when the food temperature measured by the probe reaches the desired level. The display will show END OF COOKING – BUON APPETITO! End of cooking will be confirmed with a tone.

**Important:**

COOKING WILL CONTINUE WITH RESIDUAL HEAT. REMOVE THE DISH FROM THE OVEN IMMEDIATELY TO AVOID OVERCOOKING.

**STOP/MODIFY**

To STOP cooking tap ✕ and confirm.

It is not possible to change cooking mode, temperature or duration while cooking with the ASSISTANT function. If additional cooking is needed, operate the oven in manual mode until the desired result is obtained.

**Important**

Pre-programmed sequences have been calibrated for cooking food starting from room temperature. If using frozen food for a dish, defrost it before starting a sequence.

**Note :**

In low temp roasting mode, food is baked at a very low temperature then requiring long cooking time. Baking time can last up to 5/6 hours, according to food dimensions.

In assistant cooking mode, the time is calculated from the end of preheating. Make sure to introduce food in the oven as soon as the preheating time is finished, otherwise the cooking time can result too short.

All cooking methods refer to fresh food, except where indicated. For frozen food, refer to your standard procedure

## ASSISTANT FUNCTION - OPTIONS CHART

| Food | Preparation | Food probe | Pre-programmed cooking time* |
|---|---|---|---|
| Meat | Traditional Roasting | yes | |
| | Low Temp. Roasting | yes | |
| | Braising | | 90 min. |
| | Slow cooking | yes | |
| | Oven Fried | | 6 min. |
| Poultry | Traditional Roasting | yes | |
| | Slow cooking | yes | |
| Fish | Traditional Roasting | yes | |
| | Oven Fried | | 12 min. |
| | Grilled - food temp. probe | yes | |
| | Grilled – manual | | 7 min. |
| Cakes | Rising pastry dough | | 35 min. |
| | Shortbread dough | | 25 min. |
| Bread | Manual | | 22 min. |
| | Food temp. probe | yes | |
| Pizza | Homemade pizza | | 14 min. |
| Pasta | Frozen au gratin | yes | |
| | Fresh au gratin | | 35 min. |
| Vegetables | Stew / Sautè | | 20 min. |
| | Grilled | | 7 min. |
| | Roasted potatoes | | 50 min. |

* Time indicated excludes pre-heating

**SLOW COOKING**

Slow cooking allows cooking of very large pieces of meat and poultry (over 4Kg.) for several hours at a very low temperature. This cooking mode does not end when the temperature set on the food probe is reached, but the food is then continuously kept at this temperature. The temperature shown on the food probe will them continuously be adjusted once the set valve has been reached.

A manual switch off of the oven is then required. A cooking time of 12 hours is suggested. The program is automatically switched off after 24h.

**CUT TYPE**

| Cut type | Type of meat |
|---|---|
| Less tender | Beef chuck |
| | Beef brisket |
| | Corned beef |
| | Short ribs |
| | Pork shoulder |
| | Lamb shank |
| | Pork blade roast |
| Tender | Beef tenderloin |
| | Prime rib |
| | Pork tenderloin |
| | Leg of lamb |
| | Chicken legs/thighs |

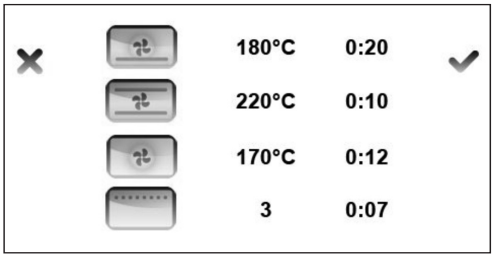
**SAVE**

The ASSISTANT stores your latest cooking sequence for future use.

Select ASSISTANT with ‹ › or with right knob and confirm ✓

Select SAVE with ‹ › and confirm ✓

The display will show the last cooking sequence performed, indicating the set of cooking modes, temperatures and times used for the cycle.

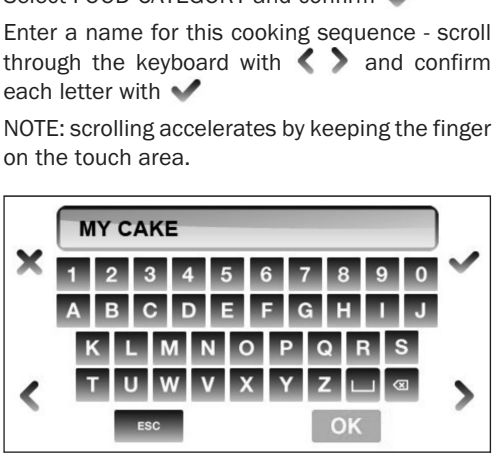



Confirm ✓

Select FOOD CATEGORY and confirm ✓

Enter a name for this cooking sequence - scroll through the keyboard with ‹ › and confirm each letter with ✓

NOTE: scrolling accelerates by keeping the finger on the touch area.




Confirm with OK

Touch ✕ to leave this menu without saving the sequence.

After saving a sequence, the display will return to the main ASSISTANT menu.

**Important**

The memory can store up to a maximum of 32 personalized cooking sequences in addition to those pre-programmed. When the memory is full and you attempt to store another cooking sequence, a message will prompt you to delete one of the previously stored sequences.

The interface will eliminate steps that are not significant for cooking results, such as functions used for less then 1 minute.

A maximum of 4 different cooking steps (combination of function/temperature/time) can be recorded in a sequence.

**RETRIEVE**

To retrieve a previously stored personal sequence follow these simple steps.

Select ASSISTANT with ‹ › or with right knob and confirm ✓

Select RETRIEVE with ‹ › and confirm ✓

Select FOOD CATEGORY and confirm ✓

Select a stored sequence and confirm ✓

You will have the following options:

- START: will immediately start the cooking sequence.
- MODIFY: allows to modify food category and name associated to a personal cooking sequence
- DELETE: delete the selected cooking sequence. Confirmation is required.

**Note:**

if no cooking sequence is saved an empty menu will be displayed.

## SABBATH MODE

This special program is designed for religious observances.

**START**

Activate the oven by touching any control area for 2 seconds.

Start programming with ⏻

Select WARMING with ‹ › or with right knob and confirm ✓

Select S.M. with ‹ › and confirm ✓

The oven will turn on and pre-heat until the temperature of 100°C is reached. Then, the temperature will be held constant until the oven is switched off. Opening of the door will not cause an immediate re-heating of the oven: the heating will continue according to a set procedure independent from use.

The oven lights will not turn on in Sabbath Mode even if the door is open.

**MODIFY/STOP**

To modify cooking mode:

- DESIGN SERIES OVEN: Scroll COOKING MODES ‹ ›
- PROFESSIONAL SERIES OVENS: use the cooking mode knob (right)

Turn off the oven with ✕

## TROUBLESHOOTING GUIDE

| OVEN PROBLEM | POSSIBLE CAUSES AND/OR REMEDY |
|---|---|
| Oven does not function | Range is not connected to electrical power. Ask a professional to check power circuit breaker, wiring and fuses. |
| Oven light does not work | Light bulb is burned out.<br>Oven is not connected to power. |
| Oven is not heating | Check the circuit breaker or fuse box to your house.<br>Make sure there is proper electrical power to the oven.<br>Make sure the oven temperature has been selected. |
| Oven light is not working properly | Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. |
| Oven light stays on | Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent. |
| Cannot remove light cover | There may be debris/spillage around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover. |

**Specific error messages may appear in case of malfunction. Call after sale service and provide the information that appear in the display for a quick and accurate diagnosis.**

Desideriamo anche noi dare il nostro contributo all'ambiente; per questo la carta che utilizziamo è riciclata.
Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
Cod.: 3172590-000